

4 Bölüm

ÇİN VE RUSYA TÜRK ÖZERK DEVLETLERİNDE GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

*Fatma Seda ERGENEKON¹
Eray BURTAÇGIRAY²*

■ GİRİŞ

Rusya Federasyonu, yer altı ve yer üstü kaynaklarındaki zengin çeşitliliğinin yanı sıra, karışık idari, tarihi ve siyasi geçmişe sahip, seyrek nüfuslu bir Avrasya devletidir. Yüz ölçümü bakımından dünyanın en büyük ülkesi olan Rusya 14 ülke ile kara sınır komşusudur. Rusya 12 Haziran 1990'da ilan ettiği Bağımsızlık Deklarasyonu ile SSCB'den ayrılan, 31 Mart 1992 tarihli Federal Antlaşma ve 1993 tarihli Rusya Anayasası ile Rusya Federasyonu sınırı içerisinde 89 federe birim yer almaktadır. Bu 89 federe birim içerisinde 21 Özerk Cumhuriyet bulunmaktadır. Rusya Federasyonu içerisinde yer alan 21 özerk cumhuriyetten 7 tanesi (Altay Cumhuriyetleri, Başkurdistan, Çuvaşistan, Tataristan, Hakasya, Saha/Yakutistan, Tuva) Türk topluluklarındandır. Bu bölümde bahsi geçen Türk topluluklarının bulunduğu coğrafyalarda üretilen geleneksel süt ürünleri ile ilgili bilgi verilecektir.

■ ALTAY CUMHURİYETİ GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Altay Cumhuriyeti, Rusya'nın en güneyinde yer alan, federasyona bağlı bir özerk cumhuriyettir. Bölge, Orta Asya'da Güney Sibiryada yer alır. Batıda Kazakistan, kuzeyde Rusya, doğuda Tuva ve Hakasya, güneyde ise Kazakistan ile komşudur.

¹ Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., fatmasedabilir@yahoo.com, ORCID iD: 0000-0003-3614-4666

² Arş. Gör., Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, eray.burtacgiray@mku.edu.tr, ORCID iD: 0009-0001-8464-3307

ne bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Yaygın tüketilen versiyonları arasında, marine edilmiş et parçalarının çeşitli ızgara sebzelerle birlikte hazırlanması yer almaktadır. Ürünün duyuusal özellikleri, etin kalitesine ve kullanılan marine bileşenlerine bağlı olarak şekillenmektedir. Marinasyon sürecinde yaygın olarak sirke, limon suyu, soğan suyu, şarap, kefir ve maden suyu gibi çeşitli bileşenler tercih edilmekte olup, Kuzey Kafkasya halkları arasında özellikle şarap, sirke ve fermente süt ürünleri sıklıkla kullanılmaktadır. Bu bileşenler, etin yumuşamasına katkı sağlamak ve pişirme süresini kısaltmaktadır. Geleneksel kuzu etinden yapılan şaşlığın yanı sıra, yan ürünlerin kullanıldığı farklı kebab çeşitleri de bölge mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir.

■ KAYNAKLAR

- 100Yakutia.ru. Якутская кухня. Erişim Tarihi: [16.07.2024], Erişim Adresi: [https://100yakutia.ru/].
- Âdemoğlu, A., (Ed.), (2023), *Türk Dünyası Mutfak Kültürü*, 1. Baskı, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Agro.cap.ru. *Шартан сделано в Чувашии*. Erişim Tarihi: [02.05.2024], Erişim Adresi: [https://agro.cap.ru/].
- Argumenty i Fakty. *Еда кочевников: из чего готовят каймак, казы, талкан и бешибармак*. Erişim Tarihi: [12.04.2024], Erişim Adresi: [https://aif.ru/food.].
- Atasoy, E. (2008). Rusya Federasyonu Sınırları İçinde Yer Alan Özerk Cumhuriyetlerin Etnocoğrafya Işığında Değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 3(7).
- Ayoufu, A., Yang, D., & Yimit, D. (2017). Uyghur food culture. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 26(5), 764-768.
- Bober.ru. *Катык, каймак и кыздырма: татарская народная кухня*. Erişim Tarihi: [01.08.2024], Erişim Adresi: [https://bober.ru/].
- Bol'shoy Vopros. *Что такое Тансык? Как приготовить, подать, как есть и с чем, отзывы (фото)?* Erişim Tarihi: [16.04.2024], Erişim Adresi: [https://www.bolshoyvopros.ru].
- Borisova, I. Z., Illarionov, V. V., & Illarionova, T. V. (2017). Cultural heritage in the food traditions of the Sakha people. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 9(2S), 1388-1405.
- Dalby, A. (2010). *Tastes of Byzantium: the cuisine of a legendary empire*. Bloomsbury Publishing.
- Domashnie-dela.ru. *Согаза: ароматная мозаика тувинской кухни*. Erişim Tarihi: [12.08.2024], Erişim Tarihi: [https://domashnie-dela.ru].
- Dzen. *Традиционные блюда Алтая: Чимчи, топленое молоко и другие*. Erişim Tarihi: [15.04.2024], Erişim Adresi: [https://dzen.ru].
- Dzen. *Чувацкий шартан: рецепт и секреты приготовления*. Erişim Tarihi: [02. 05.2024], Erişim Adresi: [https://dzen.ru/].
- Encyclopedia.com. *Chuvash*. Erişim Tarihi: [30.04.2024], Erişim Adresi: [https://www.encyclopedia.com/].
- Equesto. *Алтайская кухня*. Erişim Tarihi: [12.04.2024], Erişim Adresi: [https://equesto.ru].
- Etnic.ru. *Якутские блюда*. Erişim Tarihi: [15.07.2024], Erişim Adresi: [http://etnic.ru/kyhnya/yakutskiy-blyuda.html].
- Ergenekon,F.S.; Burtaçgıray, E. (2025). Çin'de Geleneksel Et Ürünleri,3. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Gazimağusa, Kıbrıs.
- Food.ru. *Казы*. Erişim Tarihi: [30.04.2024], Erişim Adresi: [https://food.ru/].
- Food.ru. *Что такое сугудай?* Erişim Tarihi: [10.06.2024], Erişim Adresi: [https://food.ru/].

- Gastronom.ru. *Что такое чувашский шартан?* Erişim Tarihi: [02.05.2024], Erişim Adresi: [https://www.gastronom.ru/].
- Goto Altay. *Традиционная Алтайская кухня.* Erişim Tarihi: [15.04.2024], Erişim Adresi: [https://gotoaltay.ru].
- Hebibulla, A. (2019). *Uygur Etnografyası.* Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Kaufland.md. *Кровяная колбаса.* Erişim Tarihi: [04.06.2024], Erişim Adresi: [https://www.kaufland.md/ru].
- Khakassia.travel. *Кухня Хакасии.* Erişim Tarihi: [03.06.2024], Erişim Adresi: [https://khakassia.travel/o-hakasii/kuhnya-hakasii].
- Kilic, B. (2009). Current trends in traditional Turkish meat products and cuisine. *LWT-Food Science and Technology*, 42(10), 1581-1589.
- KitapLong. *Бишбармак.* Erişim Tarihi: [29.04.2024], Erişim Adresi: [https://kitaplong.ru/bishbar-mak].
- Masterok. *Якутская кухня.* LiveJournal. Erişim Tarihi: [18.07.2024], Erişim Adresi: [https://masterok.livejournal.com/5039740.html].
- McNamara, G. R. (2022). *Uyghur Cuisine and Identity: An Historical Overview of a Discreet Diaspora.*
- Mir24. *Бишбармак, казы, вак-балиш: что попробовать в Башкортостане.* Erişim Tarihi: [29.04.2024], Erişim Adresi: [https://mir24.tv/].
- Mir24. *Деликатесы из конины: жал, жая, карта.* Erişim Tarihi: [23.07.2024], Erişim Adresi: [https://mir24.tv/articles/].
- Moя Planeta. *Строзанина: деликатес для гурманов.* Erişim Tarihi: [25.07.2024], Erişim Adresi: [https://moя-planeta.ru/].
- Nasledie. *Кухня.* Erişim Tarihi: [30.04.2024], Erişim Adresi: [http://nasledie.nbchr.ru/].
- Nyamkin.ru. *9 популярных национальных блюд якутской кухни.* Erişim Tarihi: [22.07.2024], Erişim Adresi: [https://nyamkin.ru/].
- Oboturova, N., Evdokimov, I., Kulikova, I., Bratsikhin, A., & Bogueva, D. (2022). Traditional foods of the North Caucasus region. In *Nutritional and Health Aspects of Traditional and Ethnic Foods of Eastern Europe* (pp. 69-91). Academic Press.
- Ottatar.ru. *Магазин традиционных татарских продуктов.* Erişim Tarihi: [02.08.2024], Erişim Adresi: [https://ottatar.ru].
- Registan.kz. *Хан.* Erişim Tarihi: [04.06.2024], Erişim Adresi: [http://registan.kz/xan].
- Rinfom.ru. *Калжа.* Erişim Tarihi: [02.08.2024], Erişim Adresi: [https://rinfom.ru/].
- Rinfom.ru. *Кыздырма.* Erişim Tarihi: [01.08.2024], Erişim Adresi: [https://rinfom.ru/].
- Rudenko, S. İ. (2001). *Ваşkurtlar* (İ. Kurban, Çev.), Kömen Yayınları, Konya.
- Tatarfood.com. *Казылык: домашняя вяленая колбаса.* Erişim Tarihi: [02.08.2024], Erişim Adresi: [https://tatarfood.com/].
- Tuvaonline.ru. *О блюдах тувинской национальной кухни.* Erişim Tarihi: [20.08.2024], Erişim Adresi: [https://www.tuvaonline.ru/].
- Türkiye İhracatçılar Meclisi. RF Başkurdistan Cumhuriyeti ülke bilgi notu. Erişim Tarihi: [28.04.2024], Erişim Adresi: [https://www.baib.gov.tr/].
- Иванова, В., Алиса, К., & Щербачева, З. (2020). Традиционная алтайская кухня в селении Язула. *Исследователь/Researcher*, 4 (32), 377-381.
- Сергеев, В. И., & Михайлов, П. П. (2006). Этнографическая концептосфера: названия пищи (лингвокультурологический аспект). *Вестник Чувашского университета*, (3), 263-269.
- Якутская таежная колбаса. *Якутская таежная колбаса Сымый оҕо.* Erişim Tarihi: [22.07.2024], Erişim Adresi: [https://xn----6kcbac1azfofe4cmqhvgl0bzre.xn--p1ai/].